



A La Carte Les Entrées ...

Le Pâté Croûte « Maison Greuze »
Noix de Veau / Noix de Porc / Foie Blond
Pickles Condimentés
20 €

Salade du Bouchon du Moment
Magret de Canard / Œuf de Caille / Quinoa
Carminé / Mâche
18 €

Soupière d'Escargots
Consommé aux Champignons Crémé
Coiffe en Feuilletage
22 €

Œuf Façon Meurette
Oignons Grelot / Lard Paysan Fumé
Sauce au Pinot Noir
20 €

Tous nos Plats sont Susceptibles de contenir des allergènes
Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris



A La Carte Les Poissons ... **Servi avec la garniture de votre choix**

Grenouilles Fraiches
Beurre Persillade 33 €

Grenouilles Fraiches
Beurre Vin Jaune 33 €

Dos de Sandre de Saône
Sabayon au Citron et Gingembre 26 €

Quenelle de Brochet
Sauce Aurore 23 €

Les Garnitures du Moment

Gratin de Pommes de Terre
A la Crème d'Etrez

Ou

Pêlé-Mêlé de Topinambours
Et Choux de Bruxelles Braisés



A La Carte Les Viandes ... **Servi avec la garniture de votre choix**

Tartare de Bœuf du Charolais
Coupé au couteau Et assaisonné par nos soins
Jaune d'œuf crémeux et fumé
200 gr --- 21 € 300 gr --- 26 €

Entrecôte Charolaise 400 gr
Réduction de Béarnaise 37 €

Volaille de Bresse / Morilles / Vin Jaune 36 €

Pavé de Bœuf du Charolais
Pris dans le Rumsteak / Sauce à l'Epoisses 32 €

Les Garnitures du Moment

Gratin de Pommes de Terre
A la Crème d'Étrez

Ou

Pêlé-Mêlé de Topinambours
Et Choux de Bruxelles Braisés



A La Carte Les Fromages ...

Du Nord au Sud de la Bourgogne 9 €

Comté servi en 3 Textures

Nature / Emulsion / copeaux / Vin Jaune / Noix 8 €

Fromage Blanc de la Laiterie d'Étrez

Crème ou Sucre ou Coulis ou Fines Herbes 6 €

Les Desserts

Merci d'en choisir 2 12 €

Ile Flottante aux Pralines Roses

Ou

Crème Brûlée au Sucre Cassonade

Ou

Ananas / Citron Vert / Rhum

Copeaux de Noix de Coco Séchés

Ou

Verrine Chocolat Valrhona / Café / Cookies

Ou

Poire Façon Tarte Amandine Crème Pain d'Épices

Ou

Crêpes Façon Suzette

Beurre orange Grand Marnier